

.....
(Pieczęć Zamawiającego)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Tytuł i zakres zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest:

„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych – warzyw, koncentratów owoców i musów dla Szkoły Podstawowej Nr 18 w Płocku”

Lp.	Nazwa towaru	J.m	Ilość
1	Marchew bez naci, świeża, jędrna sucha	kg	700
2	Pietruszka korzeń, świeża, czysta sucha,	kg	350
3	Seler korzeń	kg	200
4	Seler naciowy świeży, czysty bez uszkodzeń	szt	40
5	Por	szt	300
6	Cebula biała bez szczypiorku średnia	kg	250
7	Cebula czerwona średnia	kg	20
8	Szcypior świeży pęczek	szt	50
9	Salata masłowa	szt	95
10	Salata lodowa krucha, opakowanie każda osobno zafoliowana	szt	100
11	Szczaw świeży	kg	15
12	Papryka czerwona, świeża bez pleśni i plam gnicia	kg	150
13	Papryka żółta świeża, bez pleśni i plam gnicia	kg	45
14	Pieczarka świeża jasna zwinięta	kg	230

15	Pomidor świeży czysty bez obić i plam	kg	55
16	Pomidor na zupe	kg	35
17	Pomidor cherry	kg	80
18	Kalafior min 800g bez liści	szt	50
19	Kapusta biała główka 1000-3000g	kg	70
20	Kapusta czerwona główka 500-1500g	kg	80
21	Kapusta pekińska ofoliowana	kg	70
22	Kapusta młoda	szt	85
23	Kapusta kiszona biała nie przekwaszona opakowanie wiaderko 5000g	kg	255
24	Kapusta młoda kiszona	kg	30
25	Kapusta włoska główka 1800-2200g	szt	50
26	Ogórek Świeży gruntowy krajowy	kg	200
27	Ogórek kwaszony w naturalnym kwasie z koprem i solą wiaderko poj. 3000-6000g	kg	175
28	Ogórek świeży szklarniowy	kg	40
29	Ogórek małosolny w naturalnym kwasie wiaderko poj, 3000-6000g	kg	60
30	Koper pęczek wielkość sezonowa	szt	400
31	Natka pietruszki pęczek wielkość sezonowa	szt	440
32	Cukinia	kg	45
33	Czosnek świeży krajowy min 80g	szt	40
34	Rzodkiewka okrągła pęczek 180-250g	szt	430
35	Włoszczyzna młoda świeża	szt	30

36	Bazylia świeża doniczka	szt	20
37	Mięta świeża doniczka	szt	20
38	Ziemniaki, konsumpcyjne, umyte, skórka bez zielonych zabarwień, bez kiełkujących oczek (Irga, Bryza, Orlik)	kg	3970
39	Ziemniaki młode	kg	320
40	Brokuła, różyczki zwarte, barwa intensywna, zielona min400g	szt	80
41	Brukselka	kg	45
42	Botwina	szt	50
43	Burak czerwony konsumpcyjny , bez liści, wielkość średnia podłużny	kg	390
44	Fasolka szparagowa zielona bez łyka	kg	20
45	Fasolka szparagowa żółta bez łyka	kg	20
46	Rukola 100 gr opak	szt	60
47	Roszonka 100g opak		30
48	Kiełki świeże mix opakowanie 250-280g	kg	40
49	Imbir świeży	kg	1
50	Jarmuż opakowanie 150g-250g	kg	55
51	Szpinak świeży 125gr	szt	30
52	Rzepa biała	kg	30
53	Kalarepa wielkość średnia	szt	60
54	Szczypior z cebulką	szt	35
55	Mix sałat 150 gr opakowanie	szt	85
56	Fasola biała sucha typu jaś 1000g	kg	30
57	Groszek konserwowy 240gr	szt	35
58	Szczaw konserwowy 350 gr Urbanek	szt	50
59	Kukurydza w puszcze 220 gr	szt	35

60	Pomidory suszone 280 gr w oleju	szt	35
61	Koncentrat pomidorowy 190 gr Łowicz 30%	szt	150
62	Pomidory w puszcze 400 gr krojone bez skórki	szt	150
63	Przecier pomidorowy 500gr Dawtona	szt	50
64	Sos Słodko kwaśny Łowicz 500gr	szt	45
65	Sos Spaghetti Łowicz 500gr	szt	45
66	Ketchup Włocławek/Kotlin opak 450gr	szt	75
67	Chrzan Urbanek 180 gr	szt	35
68	Marchewki Marwitki opak 150 gr	szt	900
69	Sok pomidorowy 100% karton 1l	szt	60
70	Barszcz czerwony Krakus 1l	szt	60
71	Kapary w zalewie octowej 200 gr	szt	10
72	Ogórek Konserwowy słoik około 1000ml	szt	20
73	Fasola czerwona puszka	szt	30
74	Arbuz świeży kl I	kg	80
75	Banany kl I lub II Rozporządzenie Komisji WE nr 2257/94 odmiana Consul, Turban, Monita	kg	900
76	Cytryna świeża, soczysta średnia wielkość	kg	60
77	Czereśnia świeża, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	45
78	Wiśnia soczysta krajowa	kg	50
79	Gruszka świeża, soczysta krajowa	kg	400
80	Jabłko świeże soczyste bez plam bez korka, odmiana Kortland, Champion, Delikates	kg	1200
81	Kiwi sztuka, bez uszkodzeń mechanicznych jednakowej wielkości	szt	1500

82	Nektarynka świeża, soczysta bez uszkodzeń mechanicznych	kg	260
83	Mandarynka kl I bezpestkowe	kg	370
84	Morela świeża, soczysta bez uszkodzeń	kg	100
85	Morela suszona opakowanie 200gr		35
86	Pomarańcza kl I typu Nowelina cienka skórka	kg	450
87	Truskawka krajowa odmiana konsumpcyjna, w całości wybarwiona, dojrzała, dostawa w łubiankach	kg	100
88	Śliwki deserowe typu Węgierka, Prezydent dojrzałe	kg	110
89	Winogrono jasne	kg	190
90	Winogrono różowe	kg	100
91	Rabarbar sezonowo	kg	15
92	Brzoskwinia extra kl I	kg	80
93	Borówka świeża opak 125 g	szt	50
94	Ananas świeży kl I	szt	25
95	Limonka soczysta zielona z cienką skórką	kg	10
96	Melon ok. 1 kg żółty świeży dojrzały kl I	szt	40
97	Mango	szt	40
98	Greifrut czerwony	kg	100
99	Maliny suche bez pleśni soczyste opakowanie 350-400g	kg	6
100	Ananasy w syropie puszka	szt	60
101	Brzoskwinie w syropie puszka	szt	40
102	Sok multiwitamina 100% kartonik 200 ml	szt	1460
103	Sok pomarańczowy 100% kartonik 200 ml	szt	3600
104	Sok jabłkowy 100% kartonik 200 ml	szt	1200

105	Sok Kubuś go 100% różne smaki 300 ml butelka	szt	900
106	Sok 100% 5litrów jabłkowy lub inny smak cena za opakowanie	szt	25
107	Sok 100% jabłkowy z dodatkiem marchwi i buraka 5Litrów cena za opakowanie	szt	25
108	Woda niegazowana 0,5 litra butelka	szt	6700
109	Kubuś Waterr play 500ml różne smaki	szt	1000
110	Mus owocowy 100% Kubuś opakowanie 100gr	szt	1400
111	Mus fruttimus 100% opakowanie 120gr	szt	1300
112	Mus owocowy 100%	szt	1400
113	Mus jabłkowy Dawtona 720 gr	szt	15
114	Masa jabłkowa jabłka prażone opakowanie 810 gr	szt	15
115	Powidła węgierkowe łowicz 300 gr	szt	45

Artykuły żywnościowe wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w formularzu ofertowym zgodnie z tabelką

2) Podane ilości produktów są szacunkowe i mogą ulec zmniejszeniu. Służyć one będą wyłącznie do porównania ofert oraz wybrania oferty najkorzystniejszej, tzn. że nie stanowią ostatecznego rozmiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilościowych dostaw pomiędzy pozycjami w przedmiocie zamówienia . W przypadku konieczności kupna przez Zamawiającego asortymentu nieujętego w formularzach cenowych podstawą do rozliczeń będą ceny z aktualnego cennika Wykonawcy dostarczonego w formie pisemnej Zamawiającemu.

3) Strony nie przewidują waloryzacji cen produktów zawartych w ofercie Wykonawcy w trakcie realizacji umowy.

4) Artykuły żywnościowe powinny być dostarczane do Szkoły Podstawowej nr 18 w Płocku sukcesywnie, w miarę zgłaszanych potrzeb, z wyłączeniem przerw działalności Szkoły związanych z organizacją roku szkolnego.

5) Dostawy realizowane będą na podstawie bieżących zamówień składanych przez uprawnionego pracownika Zamawiającego telefonicznie lub pocztą elektroniczną wykonaną z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane codziennie od poniedziałku do piątku) w godzinach 8.00 do 14.00 z wyjątkiem dni wolnych od pracy. W szczególnych przypadkach wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźnie zamówienie w trybie pilnej realizacji.

6) Wykonawca dostarczy zamówioną partię dostaw każdorazowo w ustalonych godzinach **między g. 6.30 a 8:00**

7) Wykonawca zobowiązany jest do rozładowania i wniesienia towarów do wskazanych przez pracownika Szkoły pomieszczeń znajdujących się w siedzibie Zamawiającego przy: ul. Jasna 8, 09-400 Płock.

8) Przyjęcie dostawy jest każdorazowo kwitowane przez pracownika Szkoły przez podpis na fakturze lub dokumencie przyjęcia dotyczącej konkretnej dostawy.

9) Wykonawca dostarczy każdą zamówioną partię towarów na własny koszt, środkiem transportu wymaganym dla rodzaju dostarczonych towarów żywnościowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na każde żądanie Zamawiającego.

10) Wykonawca musi spełniać wymagania higieniczno-sanitarne w procesie produkcji i obrotu żywnością, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015r., poz. 594 z późn. zm.).

11) Oferowane produkty, a także sposób ich przewozu i przechowywania winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (z 2015r., poz. 594, z późn. zm.); ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 678 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 r. poz. 1577 z późn. zm.) wraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tych ustaw.

12) Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze

stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154)

13) Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.),

14) Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP, GMP/GHP.

15) Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku / klasy.

16) Każdy dostarczony produkt nie może odbiegać od Polskich Norm, na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.

17) Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Produkty spożywcze powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29). Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

18) Wykonawca zobowiązuje się do nieodpłatnego użyczenia skrzynek przy każdorazowej dostawie towaru do Szkoły na okres do następnej dostawy.

19) Dostarczane produkty będą świeże, pełnowartościowe, należytej jakości oraz będą dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem:

- produktami świeżymi z bieżącej produkcji, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy.

20) Dostarczane produkty muszą być zgodne z opisem zawartym w złożonej ofercie, a w przypadku dostawy produktu równoważnego, Zamawiający wymaga, aby opakowanie tego produktu zawierało wszystkie informacje umożliwiające identyfikację spełnienia wskazanych wymagań minimalnych

(parametrów) dla danego produktu (gramatura, zawartość procentowa poszczególnych składników, wydajność z opakowania, wartość odżywcza itp.) wskazanych w ofercie.

21) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nie ukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do **niezwłocznej wymiany wadliwego towaru** we własnym zakresie i na własny koszt w terminie nie dłuższym niż **do godz. 8.30** w dniu dostawy.

22) Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony dostawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym. **Potrójna odmowa przyjęcia towaru przez Zamawiającego skutkować będzie rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.**

23) Niedostarczenie zamówionych produktów w uzgodnionym terminie lub odmowa dostawy zostanie udokumentowana notatką służbową. Powyższe incydenty sumują się z opisanymi w pkt. 21-22 – trzykrotne powtórzenie opisanych incydentów skutkować **będzie rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.**

2. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wykonanie zamówienia odbywać się będzie sukcesywnie od dn. **03 stycznia 2022 r. do 31 grudnia 2022r.**, zgodnie z zawartą umową, na podstawie zamówień składanych przez Zamawiającego, telefonicznie lub poczty elektronicznej. Opis przedmiotu zamówienia - Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych – warzyw, koncentratów i przetworów warzywnych dla Szkoły Podstawowej Nr 18 w Płocku

3. WARUNKI PŁATNOŚCI

Wymagany **termin płatności wynosi 14 dni** od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, po dostawie każdej partii towarów. Płatność nastąpi przelewem na konto Wykonawcy.

4. WYMAGANE DOKUMENTY

Wykonawca załącza do oferty:

1) kopię (poświadczoną za zgodność z oryginałem) decyzji właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej zatwierdzającą zakład Wykonawcy w rozumieniu art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.)

2) kopię (poświadczoną za zgodność z oryginałem) decyzji wydanej przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organ Inspekcji Weterynaryjnej w sprawie spełniania wymagań koniecznych do

zapewnienia higieny w obrocie artykułami żywnościowymi – dopuszczającą środek transportu używany przez wykonawcę do przewozu artykułów spożywczych.